



2023/2/25

国際ふぐ協会

代表古川幸弘

## オーストラリアにおける日本産フグの輸出 PR 活動（活動報告書）

### 【活動概要】

日程：2023年2月12日（日）～14日（火）3日間

主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会

運営：国際ふぐ協会（事務局 エグジビションテクノロジーズ(株)）

現地協力：JFC AUSTRALIA PTY LTD（JFC JAPAN とキッコーマンの子会社）

目的：オーストラリアでは、日本産ふぐの輸入が解禁されていることから、シドニーの和食レストラン等において、日本で一般的な料理の照会・試食や、現地の嗜好に適したフグ料理の提案等により、輸出拡大を図る。

（シドニーNSW州の概要：季節は夏、人口800万人、日本食レストラン約1200店）

成果：シェフやメディア関係者63名へのレストランでの試食等のPR活動により、約3,000万円の成約を見込める成果を得た。

### 【活動内容】

#### 1. 一般客への日本産フグ試食会

日時：2月12日（日）AM

会場：Thaikee IGA店（セントラル駅近くのショッピングモール内のスーパー）

Thai Kee IGA X-press Supermarket

Level 1, Market City, Haymarket New South Wales 2000

+61 2 9211 3844



概要：2月12日（日）早朝シドニー空港に到着後、Thaikee IGA店にてフグ試食会の準備に取り掛かる。魚売り場のないスーパーなので（シドニーの市内には魚売り場が無いまたは売り場の狭いス

ーパーが多い)、入りレジ横でポスターやのぼりやテーブルを設置。

12 時ごろよりトラフグ刺身と皮の試食を実施した。買い物客は地元オーストラリア人から中華系、インド系、日本人、観光客、家族連れや学生など様々である。

当初はフグが毒魚なので「怖い」や「嫌だ」という反応を危惧していた。しかし刺身を敬遠された人はいたが、フグだからと言って悪い反応はほとんど見受けられなかった。それよりも食べてみたいという好奇心を強く感じた。

小売り用のフグ刺身パックも展示したので、1パックいくらか?とよく尋ねられた。



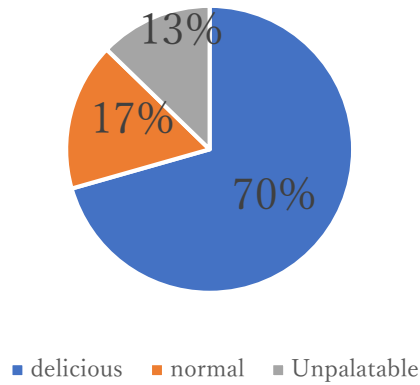
(フグ試食会の様子)

JFC よりスーパーでの販売価格は 20ASD~25ASD くらいになると言われたので、お客様には 25ASD です、と説明したが高いという反応は全くなかった。というのも、空き時間にシドニーの台所であるシドニーフィッシュマーケットを訪問したところ、小さな刺身パックが 25~35ASD もしており、物価の高いオーストラリアでも刺身は特に高価のようだった。

あっという間に 100 名以上のアンケートが集まった。

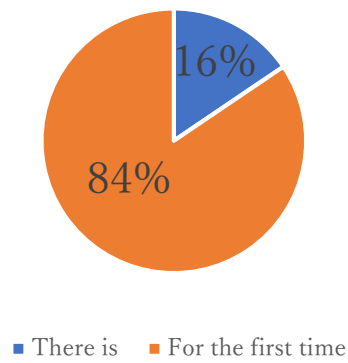


### 1. Was the tasting delicious? Sashimi



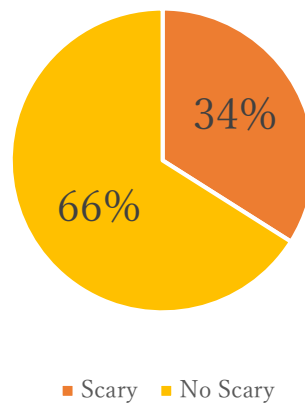
(フグ刺しは美味しいですか？ 70%美味しい♡)

### 2. Have you ever eaten Pufferfish ?



(フグを食べたことありますか？ 初めて84%)

### 3. Is eating pufferfish scary?



(フグを食べるのは怖いですか？ いいえ66%)

## 2. Jetro シドニー事務所訪問

日時：2月13日（月）AM

概要：高原所長と面談し次のようなコメント・アドバイス等をいただいた。

フグはオーストラリアで初のイベントである。オーストラリア政府のバイオセキュリティ import の取り決めである BICON ([BICON - Australian Biosecurity Import Conditions \(agriculture.gov.au\)](https://www.bicon.gov.au/))やオーストラリア・ニュージーランド食品基準協会(FSANZ)にも「フグの輸入は禁止」との記載は無いが、毒をもった魚や動物に関する規制なども存在するため規制が不明瞭であり、政府に照会してもはっきりした回答が無いため、フグは今まで全く手が出せなかった。  
[Pufferfish\\_Tetrodotoxin.pdf \(foodstandards.gov.au\)](https://www.foodstandards.gov.au/puffertoxin/Pufferfish_Tetrodotoxin.pdf)



## Imported food risk statement

### Tetrodotoxin and pufferfish

**Scope:** Tetrodotoxin in pufferfish. This includes whole or portions of pufferfish that are fresh, frozen, dried or canned.

Recommendation and rationale
<p>Do tetrodotoxins in imported pufferfish present a potential medium or high risk to public health:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Yes</p> <p><input type="checkbox"/> No</p> <p><b>Rationale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tetrodotoxin (TTX) is an extremely potent hydrophilic neurotoxin that accumulates in pufferfish species.</li><li>• Serious illness and deaths are regularly reported in previously healthy adults as a result of TTX ingestion.</li><li>• Pufferfish flesh or <i>fugu</i> is a food delicacy in Japan, where Government certification is required for commercial sale. Nevertheless, TTX intoxications still result in serious food poisoning and death in Japan. Significant training is necessary to enable an individual to remove the toxic organs from pufferfish without contaminating the edible portions with TTX.</li><li>• TTX intoxications have occurred in Australia; however, these have occurred where pufferfish have been caught recreationally and then consumed.</li><li>• Small quantities of pufferfish are being imported into Australia for human consumption.</li></ul>

(FANZ の輸入フグ注意勧告)

従って今回、国際ふぐ協会のフグイベントで既成事実化することができ大変感謝している。全オーストラリアでは約 2,800 店の和食店があると言われていたが、日本人オーナーは 10%以下で韓国、中国が多い。日本食品は主に JFC と junpacific がインポートしており、水産専門の商社も存在している。一方国内ではタスマニアのサーモン、エビ、貝類が豊富で NZ からウニも入る。現地では魚の消費は少し落ちてきており、肉食中心。そんな中で寿司も含め日本料理は人気であるが、コメはベトナム産、海苔は韓国産と日本食材の輸入は苦戦している。フグには生臭さが苦手なローカルが言う「Fishy」さがないので期待している。健康にいいなどのキーワードがあるとヒットしそうだ。中華系が増えており Thaikee 店などの周りはチャイナタウンなので生魚をよく食べているようだ。コロナ以降 Jetro の商談会はオンライン形式に変わったが、バイヤーのほとんどは日本人なので問題ない。

### 3. シェフやメディアへの日本産フグ試食会

日時：2月13日（月）14：00～17：30

会場：東ジャパニーズレストラン

Level1 Chifley,2 Chifley Square Sydney NSW 2000

+61-2-9222-9960



概要：Jetro から歩いて3分の金融街に位置し、100名以上の集客可で、個室も完備した伝統的な日本料理店である。Azuma Kimitaka, Yuki ご夫妻が1996年にレストランを開業し、2001年現住所に移転した老舗高級和食レストランで、ディナー250ASD。

JFCの協力で多数の招待客を招へいすることが出来た。うち、日本人シェフが80%と期待度が高く、総勢63名で大賑わいとなった。



(受付の様子)

#### (試食会の式次第)

- ・大日本水産会白須敏朗会長より開会のご挨拶
- ・JETRO シドニー高原正樹所長よりご挨拶
- ・在シドニー徳田修一総領事より乾杯
- ・国際ふぐ協会古川幸弘より挨拶と日本産フグのプレゼンテーション



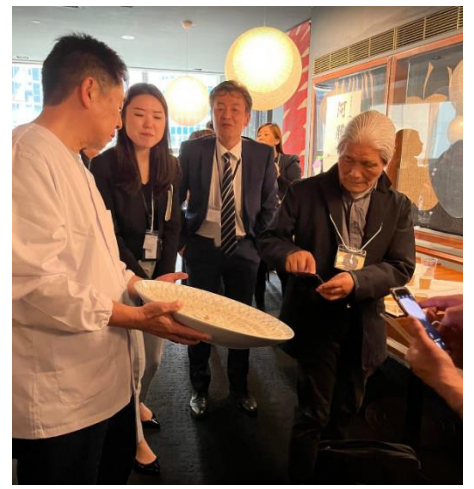
(ご挨拶とセミナーの様子)

(試食会での提供メニュー)

- ・ 乾杯酒：冷たいトラフグヒレ酒（日本酒は下関酒造関娘）
- ・ フグ刺身：トラフグ刺身（吉田水産福太郎社長によるデモンストレーション）
- ・ フグ皮：トラフグ皮の柚子味噌和え、辛子酢味噌和え、ポン酢和え、ゴマのみぞれ和えの4種盛り
- ・ ひれ酒：熱燗トラフグ酒
- ・ 唐揚げ：マフグの唐揚げ
- ・ 寿司：マフグ寿司と炙り寿司
- ・ 鍋：トラフグスープにマフグの切り身を使ったふぐちり
- ・ 雑炊：トラフグ雑炊



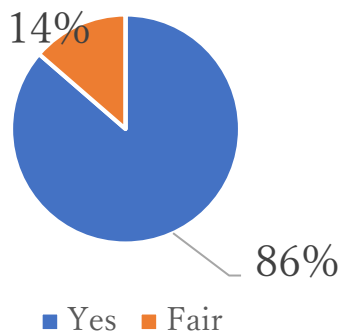
(フグメニューの写真)



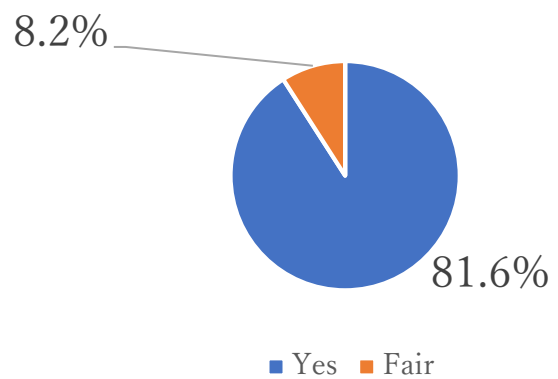
(写真用に鶴盛りや菊盛りを披露)

ゲストへのアンケートでは下記の通り、大好評であり、メニューでは唐揚げが一番人気であった。

1 (1) イベントは満足されましたか？

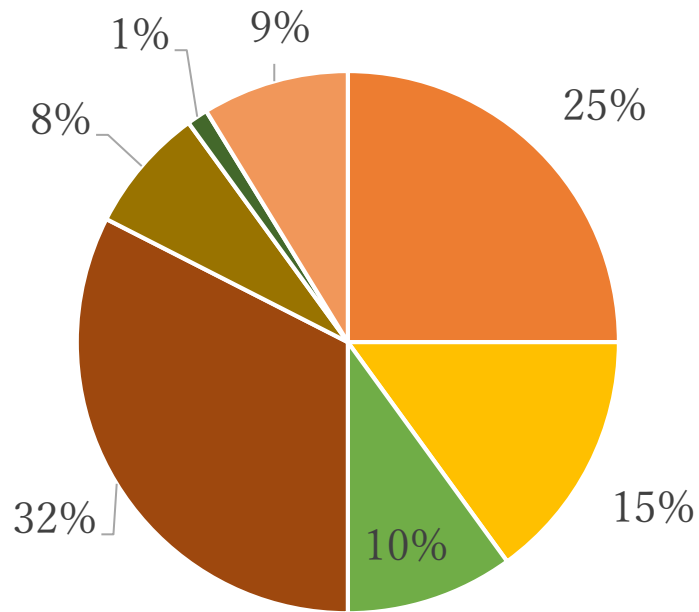


1 (2) イベントを通じてふぐに興味を持ちましたか？





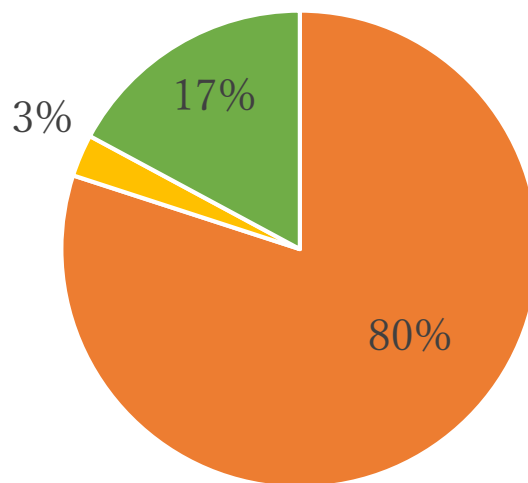
2 (1) どのメニューが美味しかったですか？



- Sashimi
- Sushi
- Hot pot
- Sake with grilled Fugu fins
- Skin
- Deep-fried-Fugu
- Porridge(Zousui)

4 (3) ふぐの取り扱いにご興味がありますか？

Yes No Undecided





(ゲストへの直接インタビュー)

(インタビューでの主な意見等)

- ・高級ホテルのチームからはフグの揚げ物を是非ともやりたい。
- ・フグは食感が硬くてユニーク、フィッシュ&チップにしたらとてもよいと思った。
- ・シドニーは「おまかせ」料理が人気で300ASD～。高鮮度なトラフグのフィレだけでもよいので入れてほしい、値段が高くて問題ない。
- ・コラーゲンが豊富なのでフグ皮を使いたい。
- ・シェフに見せたいので刺身を引いている動画を送ってほしい。
- ・白子を入れてほしい。あん肝のように低温調理してはどうか？値段はいくらでも大丈夫。
- ・ノドグロや甘鯛も使いたい。



(日本産フグプロモーションの関係一同で記念撮影)

#### 4. 和食レストラン等での情報収集・PR活動

2月14日(火)、JFC シドニーのセールスマネージャーの案内により、和食レストランや郊外スーパーにて情報収集等を行った。

##### (1) <鱒屋>和食レストラン

12-14 O'Connell St, Sydney New South Wales 2000

+61-2-9235-2717



- ・シドニーでは大きい方の和食レストラン。奥のカウンター席でおまかせコースを実施。
  - ・ヴァレンタインデーは一年で一番予約が多い。
  - ・昼はビジネス利用で西洋人、夜は中華人が利用。
- ランチの売れ筋は 37.8ASD の和食弁当。どのメニューもボリュームがある。

PLEASE ENJOY OUR SUSHI 13/02/2023 Best selection of today's fish		本日の各種地魚	
・天然南マグロ大トロ	Farm Northern Blue Fin Tuna Oo-toro	JAPAN	\$15.80 /pc
・キハダマグロ	Yellow Fin Tuna Akami	Indonesian	\$7.00 /pc
・アカザエビ	Scampi	NZ	\$14.80 /pc
・ウニ	Sea Urchin	TAS	\$8.80 /pc
・マトウダイ	John Dory	NZ	\$4.70 /pc
・ナンヨウキンメダイ	Imperador	NZ	\$6.00 /pc
・コチ	Flathead	Newcastle	\$4.60 /pc
・スマイカ	Cuttiefish	Newcastle	\$4.50 /pc
・ウナギ	Eel	China	\$4.50 /pc
・タマゴ	Egg Omlot	Homemade	\$3.50 /pc
・ホッキ	Surf Clam	Canada	\$5.00 /pc
・サーモン	Salmon	TAS	\$4.50 /pc
・サーモントロ	Salmon Belly	TAS	\$5.00 /pc
・ヒラマサ	Kingfish	Port Lincoln	\$6.00 /pc
・ヒラマサトロ	Kingfish Belly	Port Lincoln	\$6.50 /pc
・トビコ	Flying Fish Roe	Japan	\$3.50 /pc
・イクラ	Salmon Roe	Canada	\$7.00 /pc
・ホタテ	Scallop	Japan	\$5.00 /pc
・ホタテ炙り	Scallop Aburi	Japan	\$5.50 /pc

(産地の載ったメニュー。日本産魚介類もある。)

- ・地元の魚で十分な品揃えが可能のため、日本にしかない食材が必要。
- ・日本で修行時、フグは水分が多いのでピチットシートを使っていた。その際、白サバフグの唐揚げもやっていたので、同じようなものがあれば欲しい。  
(当方から、唐揚げ粉付きのフグのサンプルを提供した。)

- ・ますや (IKZAKAYA)  
こちらはややリーズナブルな居酒屋業態。  
他にもシーフードに特化した鱒屋水産や  
とんかつ店などの複数業態を展開。



(2) <達磨>高級和食店

The Grace Hotel

Level,77 york street Sydney 2000

+61-02-9262-1190



- ・グレースホテル内にある高級和食店。HIROTO マネージャーが対応。
- ・おまかせコースが中心であり、カウンターもそれぞれ3名のシェフが調理を見せながら提供できるように工夫されている。  
(サンプルを提供。動画によるフグ刺し鶴盛りのPRを実施。先方の希望により動画を提供)

### (3) 郊外スーパーでの魚介類販売の状況

魚介類を扱っているシドニー郊外のスーパーで情報収集した。

#### ①LOSURDO'S

ショッピングモール内の魚売り場。基本的に量り売りで Kg 単価が表示されている。フィレが多いのはフライやソテーにするためとのこと。



#### ②Woolworths

地元の大手スーパー。魚のフィレやエビはチルドでも全部真空パック（真空密着）されている。塩干や練り製品は一切置いていない。

一部量り売りのコーナーがあり、氷をたくさん敷いてあり衛生的に販売している。





### ③HIGH STREET MARKET



ローカルスーパー、レジ後の魚売り場なのでテナントだと思われる。  
フィレやエビを量り売り。衛生的ではあるが、あまり売れている感じはしなかった。

## 5. 所感

2022年よりフグの輸入ができるようになったオーストラリアにおいて、日本産フグのプロモーションを実施することができて喜んでおります。水産物・水産加工品輸出拡大協議会、大日本水産会、農林水産省、水産庁、厚労省、JETRO、在シドニー日本国総領事館など関係者の皆様には心より御礼申し上げます。

今回はシドニーで初めてのフグプロモーションであり、日本人シェフの参加が多く感じられました。フグのセミナーは乾杯後に行いましたが、基本的な知識はあるとのことで他国の時より反応は良くなかったと感じました。このため、料理方法に特化した内容の方がよかったですと思いました。

また参加者の予定数がかかなりオーバーしたため、会場内にフグサンプルの展示ができず残念に思いました。多くのシェフは伝統的なフグ料理の提供を検討しているようで、メニューは刺身、寿司、唐揚げに絞っている様子でした。

鍋は中華系ゲストが多い場所にはチャンスがあるとのこと。ここでもチャイナマネーが影響していると感じました。

和食のシェフ達によると、日本に旅行経験のあるゲストが多く、日本と同じクオリティをリクエストしてくるとぼやいていました。距離的にもレギュレーション的にもチルド流通がとても難しいオーストラリアでは、身が硬く、脂が少ないフグは冷凍に向いているのでチャンスはあると思いました。

次回は日本料理店に特化せず、高級な中華料理や洋食レストラン、ホテルに向けて日本産フグの宣伝をするのもよいと思いました。

一方、小売り業態では刺身がほとんど販売されておらず、生魚を食べる習慣がないためフグは難しいと感じました。

今後もフグ製品を継続して提供し、JFCを通じ情報を細かくやり取りして日本産フグの輸出拡大に尽力して参ります。